

МЕНЮ на 10 сентября 2020 г.

Утверждаю:

Директор МАОУ Гимназии № 6

С.А. Семенов

Завтрак для детей с 11 до 18 лет

Наименование	Выход, г.	Стоимость блюда
Суп молочный с макаронами и маслом	250г	15,57
Колбаса «Докторская» отварная	65г	30,13
Кофейный напиток	200г	13,04
Хлеб заводской	49г	3,26
Итого:		62,00

обед

Наименование	Выход, г.	Стоимость блюда
Рассольник ленинградский со сметаной	250/5г	13,09
Рис отварной	150г	9,07
Поджарка из рыбы(горбуша)	80г	49,20
Салат из морской капусты	25г	9,02
Компот из сухофруктов	200г	5,38
Хлеб заводской	33г	2,24
Итого:		88,00

Шеф – повар



И. В. Калугина

МЕНЮ на 10 сентября 2020 г.

малообеспеченные

Утверждаю:

Директор МАОУ Гимназии № 6

С А Семенов



Завтрак для детей с 6 до 10 лет

Наименование	Выход, г.	Стоимость продуктов	Расходы	Стоимость блюда
Суп молочный с макаронами и маслом	200г	9,73	1,26	10,99
Колбаса отварная	40г	12,25	1,60	13,85
Кофейный напиток	200г	8,15	1,06	9,21
Сок «Сады Придония»	200г	15,50	2,02	17,52
Хлеб заводской	30 г	1,26	0,16	1,42
Итого:		46,89	6,10	52,99

Завтрак для детей с 11 до 18 лет

Наименование	Выход, г.	Стоимость продуктов	Расходы	Стоимость блюда
Суп молочный с макаронами и маслом	250г	9,73	1,26	10,99
Колбаса отварная	64г	18,83	2,45	21,28
Кофейный напиток	200г	8,15	1,06	9,21
Сок «Сады Придония»	200г	15,50	2,02	17,52
Хлеб заводской	55г	2,32	0,30	2,62
Итого:		54,53	7,09	61,62

Шеф – повар



И. В. Калугина

МЕНЮ на 10 сентября 2020 г.

Утверждаю:

Директор МАОУ Гимназии № 6
С А Семенов

ГПД (Обед)

Наименование	Выход, г.	Стоимость продуктов	Расходы	Стоимость блюда
Рассольник ленинградский со сметаной	250г	8,18	1,64	9,82
Рис отварной	100г	2,27	0,45	2,72
Поджарка из рыбы(горбуша)	60г	23,10	4,62	27,72
Компот из сухофруктов	200г	3,36	0,67	4,03
Хлеб заводской	29г	1,21	2,42	1,45
Итого:		38,12	7,62	45,74

ОВЗ (обед) 6-10 лет

Наименование	Выход, г.	Стоимость продуктов	Расходы	Стоимость блюда
Рассольник ленинградский со сметаной	250г	8,18	1,06	9,24
Рис отварной с	150г	5,67	0,74	6,41
Поджарка из рыбы(горбуша)	80г	30,75	4,00	34,75
Салат из морской капусты	25г	5,64	0,73	6,37
Компот из сухофруктов	200г	3,36	0,44	3,80
Хлеб заводской	30г	1,25	0,16	1,41
Сок «Сады Придонья»	200г	15,50	2,02	17,52
Итого:		70,35	9,15	79,50

ОВЗ (обед) с 11 до 18 лет

Наименование	Выход, г.	Стоимость продуктов	Расходы	Стоимость блюда
Рассольник ленинградский со сметаной	250/5г	8,18	1,06	9,24
Рис отварной	200г	7,42	0,97	8,39
Поджарка из рыбы(горбуша)	100г	38,26	4,97	43,23
Салат из морской капусты	25г	5,64	0,73	6,37
Компот из сухофруктов	200г	3,36	0,44	3,80
Хлеб заводской	80г	3,42	0,44	3,86
СОК «САДЫ ПРИДОНЬЯ»	200г	15,50	2,02	17,52
Итого:		81,78	10,63	92,41

Шеф-повар



И. В. Калугина